

PAT de la commune d'Opio

Enjeux / Objectifs :

Mise en place d'une alimentation 100 % bio et 50 % locale dans les cantines du groupe scolaire
 Développement de la filière agricole respectueuse de l'environnement
 Sensibilisation à l'alimentation durable

	Superf ha	%	Habitants	%
Région	3 140 000	100%	5 000 000	100%
Projet	950	0,1%	2 286	0,1%

Gouvernance / Concertation	Composé d'un Conseiller municipal délégué pour piloter le projet, d'un Chargé de projet Alimentation durable pour coordonner et animer le PAT et d'un Comité technique. Mise en place d'un COPIIL annuel réunissant les membres du Comité technique et les multiples acteurs du Territoire.
Diagnosics agricole et alimentaire	Réalisé : analyse du territoire (étendue aux communes limitrophes et à la CASA), identification des acteurs du territoire, caractérisation et quantification des productions locales, identification des infrastructures locales de transformation et de logistique et étude de la restauration collective du territoire.
Foncier agricole / Installations agriculteurs / structuration des filières	Implantation d'une exploitation (permaculture, serres, ...) avec installation d'un maraicher sur un terrain agricole communal et construction d'un local de vente de fruits et légumes, à l'étude.
Transformation / Mise à disposition de la production agricole	Développement des actions de structuration de la filière agricole locale en lien avec les différents partenaires (actions foncières, aide à la mise en œuvre de circuits courts, collaboration avec le Marché Paysan de Châteauneuf, ...)
Introduction produits durables en RHD	approvisionnement 90 % bio et 20 % local dès novembre 2021. Repas préparés dans la cuisine de production à partir de produits bruts, frais et de saison ainsi que des viandes et des œufs d'origine française. Distribution de repas issus de la cuisine de production aux personnes âgées dans le cadre du CCAS.
Axes PNA : Accessibilité sociale / Education à l'alimentation durable / Lutte contre gaspillage alimentaire	Formation du personnel encadrant à l'alimentation durable, aux menus végétariens et à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Mesures gaspillage alimentaire : pesées, fruits proposés découpés, coupelles d'entrée « petite faim » et « grande faim » Animations au moment des repas dans les cantines et défi des familles à "Alimentation positive" à l'étude.



**PAT en émergence
niveau 1**



Lauréat 2021

Orientations :

Développement agricole et travail sur l'approvisionnement local pour la restauration collective.
 Education des enfants aux enjeux de santé et d'environnement liés à l'alimentation, et mise en place d'un jardin d'expérimentation